




















MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	<b>Menu Végétarien</b> Salade verte Emmental 	Pâté de foie		Céleri sauce rose	Salade coleslaw BIO  
<i>Menus de substitutions :</i>		Terrine tricolore			
<b>PLAT</b>	Omelette aux fines herbes 	Rôti de bœuf au jus 		Emincé de poulet aux épices douces 	Filet de colin msc sauce crème 
<i>Menus de substitutions :</i>		Galette fromage épinard		Tarte au fromage	
<b>GARNITURE</b>	Carottes à la crème BIO 	Purée BIO  		Jardinière de légumes BIO 	Riz de Camargue IGP 
<b>LAITAGE</b>	petit suisse aromatisé	Pont l'évêque AOP 		Emmental	Petit suisse aromatisé
<b>DESSERT</b>	Compote de poire	Fruit BIO  		Fruit HVE  	

 Préparé par le Chef  
  Légumes et fruits frais  
  Nouveauté  
  HVE  
  MSC  
  AOP  
  IGP  
  Produits biologiques















P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <b>KOLOR</b> by newrest	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Betteraves rouges HVE à la ciboulette  	<b>Menu Végétarien</b> Carottes râpées BIO au citron 		Salade de Haricots verts BIO vinaigrette 	Choux blanc HVE sauce fromage blanc  
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>	Paupiettes de volaille sauce Normande	Dhal de lentilles et boulgour		Emincé de volaille sauce estragon	Brandade de poisson du chef 
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Paupiettes de poisson sauce normande</i>			<i>Flan de brocolis</i>	
<b>GARNITURE</b>	Choux fleur BIO béchamel 	PLAT COMPLET		Petit pois à l'étuvée	Salade verte 
<b>LAITAGE</b>	Gouda	Yaourt sucré BIO 		Tartare	Fromage blanc aux fruits BIO 
<b>DESSERT</b>	Fruit 	Compote pomme abricot		Poire HVE  	Petit beurre

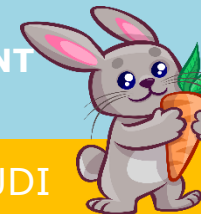
 Préparé par le Chef  
  Légumes et fruits frais  
  Nouveauté  
  HVE  
  MSC  
  AOP  
  IGP  
  Produits biologiques

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Salade Sofia	<b>Menu Végétarien</b>		Œuf dur (local) mayonnaise	Paté de campagne
<i>Menus de substitutions :</i>		Carottes râpées BIO au citron			Salade chinoise
<b>PLAT</b>	Crêpes jambon emmental	Mac'N Cheese 		Boules d'agneau sauce paprika	Cassolette de poisson sauce tomate
<i>Menus de substitutions :</i>	Crêpes au fromage			Boulettes de soja sauce paprika	
<b>GARNITURE</b>	Semoule BIO 	PLAT COMPLET		Haricots verts	Riz de Camargue IGP à la tomate 
<b>LAITAGE</b>	Yaourt brassé mixé BIO	Petit suisse aromatisé		Edam BIO 	Yaourt sucré BIO 
<b>DESSERT</b>	Crème dessert vanille	Fruit BIO 		Eclair au chocolat	Fruit de saison 



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





MIDI	LUNDI de Pâques	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>		Salade de riz		<b>Menu Végétarien</b> Betteraves HVE vinaigrette	Céleri BIO rémoulade aux raisins
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>		Rôti de bœuf au jus		Omelette aux fines herbes	Nuggets de poisson & ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>		Tarte au fromage			
<b>GARNITURE</b>		Coquillettes BIO		Julienne de légumes	Purée BIO
<b>LAITAGE</b>		Gouda		Mimolette	Vache picon
<b>DESSERT</b>		Fruit BIO		Compote pomme banane BIO	Fruit





	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>Menu Végétarien</b>			<b>KOLOR</b> by newrest	
<b>ENTREES</b>		Carottes rapées BIO au cerfeuil 	Lentilles HVE vinaigrette 		Choux rouge HVE vinaigrette 	Salade verte Emmental 
<i>Menus de substitutions :</i>						
<b>PLAT</b>		Timbales de blé aux petits pois	Emincé de bœuf à la hongroise		Cordon bleu de volaille	Colin MSC sauce oseille 
<i>Menus de substitutions :</i>					Crousti au fromage	
<b>GARNITURE</b>		PLAT COMPLET	Brocolis à l'anglaise		Coquillettes	Purée BIO 
<b>LAITAGE</b>		Fromage blanc aux fruits BIO 	Edam		Yaourt fermier à la mûre	Carré fondu
<b>DESSERT</b>		Gélifié chocolat	Fruit BIO 		Gâteau P4C à la myrtille 	Fruit HVE 

Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Certification Environnementale de niveau 2

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



Menus sous réserve de nos approvisionnements



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Choux fleur BIO sauce cocktail	<b>Menu Végétarien</b> Salade coleslaw BIO		Friand aux légumes	Salade verte Emmental
<i>Menus de substitutions :</i>				Salade de riz	
<b>PLAT</b>	Gratin de pomme de terre au jambon de dinde	Flan de Légumes au fromage		Bœuf strogonoff	Poisson pané
<i>Menus de substitutions :</i>	Gratin de pomme de terre à la sardine			Steak de soja sauce strogonoff	
<b>GARNITURE</b>	PLAT COMPLET	Salade verte		Carottes BIO braisées	Farfalles BIO à la tomate
<b>LAITAGE</b>	Emmental	Fromage blanc à la vanille		Mimolette	Yaourt aromatisé BIO
<b>DESSERT</b>	Fruit HVE	Compote pomme pêche BIO		Mousse au chocolat	Beignet à l'abricot



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Certification Environnementale de niveau 2

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





## Menu Végétarien



**FERME DU PRÉ**  
LE PLAISIR DES ŒUFS

